



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Svinekebab med ratatouille og couscous, servert med urtedressing

Couscous

125 g couscous
1 pakke
grønnsaksbuljong

Svinekebab

350 g kjøttdeig av svin
1 pakke tyrkisk krydder
🏠 ½ ts salt

Ratatouille

½-1 stk rødløk
½-1 stk grønn paprika
½-1 stk squash
350 ml moste tomater
½-1 pakke
middelhavskrydder

Til servering

1 pakke urtedressing

🏠 sukker
🏠 pepper
🏠 olje

- 1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
- 2 **Couscous:** Tilbered couscousen som anvist på pakken, men tilsett grønnsaksbuljongen i kokevannet.
- 3 **Svinekebab:** Bland kjøttdeigen, kryddermiksen og ½ ts salt sammen i en skål. Fukt hendene i kaldt vann, og form deigen til avlange flate pølser. Fordel kjøttet i en ildfast form, og stek dem i ovnen i 12-15 minutter.
- 4 **Ratatouille:** Skrell og kutt løken og ønsket mengde av paprikaen og squashen i terninger på omtrent 1 cm.
- 5 **Ratatouille, fortsettelse:** Varm opp en kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken, paprikaen og squashen i 2-3 minutter, til grønnsakene er gylne. Tilsett de moste tomatene og middelhavskrydderet, og la det hele småkoke under lokk frem til servering. Smak til med salt, pepper og sukker. Tilsett eventuell stekesjy fra kjøttet i gryten for ekstra god smak.
- 6 **Til servering:** Server urtedressing til retten.

Tips fra kokken: Grill gjerne svinekebab på grillspyd hvis du har. Legg spydene på grillen i 4-6 minutter, avhengig av tykkelsen. Snu på spydene underveis i steketiden slik at kebabene blir jevnt grillet.